Racl‘ Plus

TTM

Deutsch Seite 1

Français page 4

Italiano pagina 7

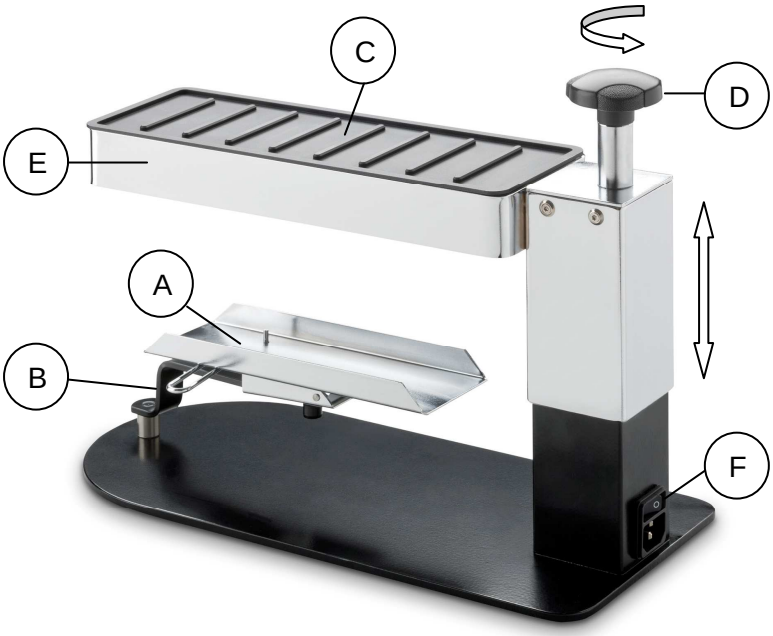
English page 10

Bedienungsanleitung

Dieser Tisch-Racletteofen für eckigen Käse ist für die Zubereitung von klassischem Raclette zum Abstreichen und für das Grillieren von Fleisch, Fisch und Gemüse konzipiert.

Der Käsehalter kann Käse mit folgenden maximalen Abmessungen aufnehmen: Länge = 20 cm, Breite = 7 cm, Höhe = 10 cm. Quasi alle handelsüblichen eckigen Käse sind verwendbar, teils nach Zuschneiden. Im Handel ist auch eckiger Käse erhältlich, der speziell für diesen Racletteofen hergestellt wird.

(A) Dreh- und kippbarer Käsehalter
(B) Schwenkarm
(C) Abnehmbare, antihaftbeschichtete Grillplatte
(D) Drehknopf
(E) Heizkörper
(F) Ein-/Ausschalter



Technische Spezifikationen:

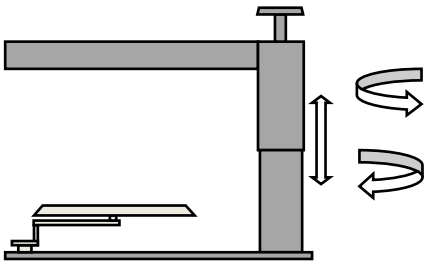
- Artikelnummer: 100.035
- Leistung: 450W
- Spannung: 230V (115V Version erhältlich)
- Produktionsleistung: 2-3 Minuten pro Raclette

Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme des Geräts prüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Elektrokabel kontrollieren. Das Gerät nie mit einem defekten Kabel verwenden. Ein beschädigtes Kabel nur durch den Hersteller oder eine Fachstelle ersetzen lassen.
- Das Gerät soll nur von Erwachsenen und zuvor über den Gebrauch informierten Personen benützt werden, niemals von Kindern.
- Das Gerät nur auf standsichere und ebene Flächen stellen.
- Das Gerät mindestens 30 cm von der Wand entfernt aufstellen.
- Das Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen fernhalten.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.
- Den Racletteofen nicht bewegen, solange er eingeschaltet ist.
- Das Gerät nie mit leicht entzündlichen Materialien abdecken.
- **BERÜHRBARE OBERFLÄCHEN WERDEN IM BETRIEB HEISS! NICHT DEN HEIZKÖRPER UND NICHT DIE GRILLPLATTE ANFASSEN! DEN KÄSEHALTER NUR AN DEN SEITLICHEN GRIFFEN ANFASSEN.**
- Das Gerät nach der Benützung mindestens 20 Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen und nur in trockenen und sauberen Orten versorgen.

Käse in die Halterung legen

Zunächst prüfen, ob der Heizkörper (E) einen genügenden Abstand zum Käsehalter (A) hat, damit der Käse unter die Heizschlange geführt werden kann. Nötigenfalls die Distanz mithilfe des Drehknopfs (D) anpassen. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn vergrössert sich der Abstand. Durch Drehen im Uhrzeigersinn verkleinert sich der Abstand.



Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen:
Heizkörper steigt

Knopf im Uhrzeigersinn drehen:
Heizkörper sinkt

- Den Arm mit Käsehalter nach aussen schwenken.
- Den gebrauchsfertigen, gereinigten Käseblock auf den Käsehalter mit den zwei Spitzen legen. Die Spitzen, auf denen der Käse aufgespiesst wird, verhindern, dass der Käse beim Raclettieren rutscht.

- Darauf achten, dass der Käse flach aufliegt. Falls der Käse leicht gerundet ist, einen geeignet grossen Teil der Auflagefläche möglichst flach abschneiden.
- Den Käse unter den Heizkörper führen. Den gewünschten Abstand zwischen Käse und Heizkörper mithilfe des Drehknopfs einstellen.
- Optimal ist ein Abstand von ca. 1 - 2 cm. Hinweis: Aus Rohmilch hergestellter Raclettekäse sollte behutsam geschmolzen werden. Eine grössere Distanz ist empfehlenswert.

Gerät anschliessen, Raclette zubereiten

- Das Elektrokabel in das Gerät einstecken (F) und ans Stromnetz anschliessen. Den Kippschalter auf Position 1 stellen. Beim ersten Gebrauch kann während etwa 30 Sekunden leichter Rauch entstehen. Dies ist normal und stellt keine Gefahr dar.
- Sobald die oberste Schicht des Käses geschmolzen ist, den Käsehalter am seitlichen Griff fassen und zu sich ziehen (Schwenkarm). Den Käsehalter in Schräglage heben und den geschmolzenen Käse mit der glatten Seite des TTM-Raclettemessers abstreichen.
- Nach jeweils 4-5 Raclettes bleibt an den Rändern eine gegrillte Kruste. Diese feine Kruste mit der gezackten Seite des TTM-Raclettemessers abschneiden und zusammen mit einer Racletteportion servieren (sie heisst „raclette religieuse“, denn sie schmeckt himmlisch!).
- Raclette wird heiss gegessen. Die bediente Person soll gleich zu essen beginnen und nicht warten, bis alle anderen Gäste bedient sind. Zum Raclette werden typischerweise heisse Pellkartoffel und Essiggurken oder anderes, in Essig eingelegtes Gemüse gereicht. Als Getränke sind trockener, spritziger Weisswein oder Tee besonders empfehlenswert.

Hinweis: Falls während der Mahlzeit eine längere Pause eingeschaltet wird, sollte der Käse aus der Halterung entfernt und das Gerät abgeschaltet werden. So wird verhindert, dass unnötig Strom verbraucht und der Käse zu viel Wärme aufnimmt. Falls das Gerät nicht abgeschaltet wird, ist darauf zu achten, dass der leere Käsehalter immer mittig unter dem Heizkörper positioniert ist und somit als Reflektor dient.

Reinigung

Die antihaftbeschichtete Grillplatte und den Käsehalter vor dem ersten Gebrauch unter fliessendem Wasser spülen und gut abtrocknen.

Nach jedem Gebrauch, zunächst den Racletteofen vollständig abkühlen lassen. Das Gerät und seine Teile nie ins Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine legen! Die antihaftbeschichtete Grillplatte und den Käsehalter unter fliessendem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel oder scharfkantigen Gegenstände verwenden. Nur mit einem Reinigungstuch oder einer Nylonbürste reinigen. Nach der Reinigung gut abtrocknen. Den Boden des Raclettegeräts nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

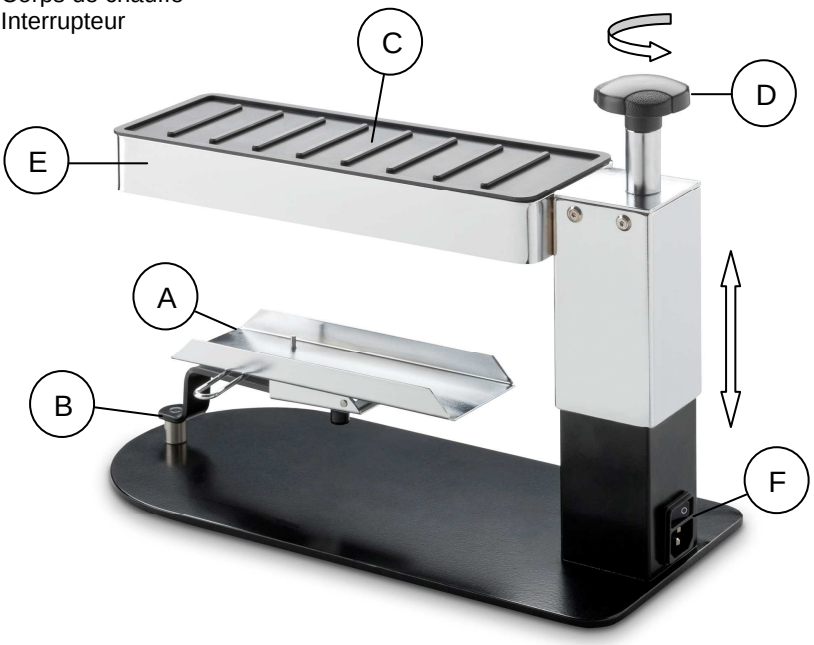
Mode d‘emploi

Ce four à raclette de table pour un fromage de forme carrée est conçu pour la préparation de raclette traditionnelle « à la raclée » et pour la grillade de viande, de poisson et de légumes.

Les dimensions maximales du fromage sont les suivantes: longueur = 20 cm, largeur = 7 cm, hauteur = 10 cm. Pratiquement tous les fromages carrés disponibles dans le commerce conviennent (les couper si nécessaire). Il existe aussi une meule de fromage carré spécialement fabriquée pour ce four à raclette.

Le four à raclette est livré sans couteau à raclette.

(A) Porte-fromage basculant et pivotable
(B) Bras pivotable
(C) Plaque gril amovible avec revêtement antiadhésif
(D) Molette
(E) Corps de chauffe
(F) Interrupteur



Spécifications techniques:

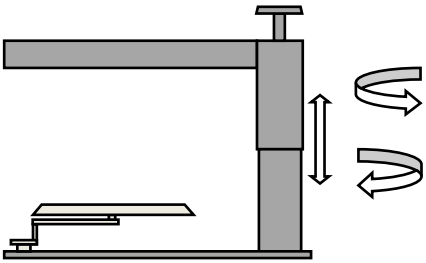
- Numéro d’article : 100.035
- Puissance: 450W
- Tension: 230V (version 115V Version disponible)
- Production: 2 à 3 minutes par raclette

Prescription de sécurité

- Vérifier la tension du secteur avant la mise en marche de l'appareil et s'assurer qu'elle corresponde à celle indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Contrôler le câble d'alimentation avant la mise en marche. Ne jamais utiliser un câble défectueux.
- L'appareil doit être manipulé uniquement par des personnes adultes et responsables qui en connaissent parfaitement l'utilisation. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil.
- Ne poser l'appareil que sur une surface plane, stable et à l'écart de tout autre d'objet.
- Respecter une distance minimale de 30 cm entre l'appareil et une paroi.
- Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude.
- Ne pas laisser le four raccordé au secteur sans surveillance.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est raccordé au secteur ou encore chaud.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec des matériaux facilement inflammables.
- **LES SURFACES DU FOUR DEVIENNENT CHAUDES À L'UTILISATION. NE JAMAIS TOUCHER LE CORPS DE CHAUFFE ET LA PLAQUE GRIL. SAISIR LE PORTE-FROMAGE PAR LES POIGNÉES LATÉRALES.**
- Laisser refroidir l'appareil au minimum 20 minutes après l'utilisation.
- Ranger l'appareil dans un endroit chaud et sec.

Mise en place du fromage dans son support

Tout d'abord vérifier d'abord que la distance entre le corps de chauffe (E) et le porte-fromage (A) soit suffisamment grande pour faire passer le fromage sous le corps de chauffe. Si nécessaire, ajuster la distance à l'aide de la molette (D). La tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la distance ou vice versa.



Tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire monter le corps de chauffe.

Tourner la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour baisser le corps de chauffe.

- Pivoter le bras avec le porte-fromage.
- Poser le fromage sur son support en l'insérant sur les deux piques.

- Veiller à ce que le fond du fromage soit suffisamment plat. Si le fond du fromage est légèrement arrondi, couper une partie pour que le fromage repose convenablement.
- Amener le fromage sous la résistance. Ajuster la distance entre le fromage et le corps de chauffe. Une distance de 1 à 2 cm est optimale. Remarque: un fromage à raclette au lait cru devrait être fondu doucement. Une distance plus grande entre le fromage et le corps de chauffe est recommandable dans ce cas.

Mise en marche de l'appareil et préparation de la raclette

- Raccorder le câble d'alimentation à la prise de l'appareil (F) et le brancher au secteur. Mettre en marche l'appareil au moyen de l'interrupteur. Lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible que la résistance dégage une légère fumée pendant environ 30 secondes. Cela est normal et sans danger.
- Dès que la surface du fromage est fondue (ou grillée), saisir le porte-fromage par la poignée latérale du porte-fromage et le basculer. Racler le formage fondu au moyen d'un couteau à raclette TTM avec son côté lisse.
- Après 4 ou 5 raclettes, couper les croûtes restantes du fromage avec le côté denté du couteau à raclette TTM et les servir avec la raclette. Ces croûtes sont appelées „religieuses", car elles sont divinement bonnes.
- La raclette doit être impérativement mangée chaude. Il est d'usage que la personne servie savoure sa raclette immédiatement sans attendre que les autres convives soient servis. La raclette traditionnelle est servie avec des pommes de terre en robe des champs, des cornichons ou autres légumes conservés au vinaigre. En accompagnement, un vin blanc sec ou du thé se révèleront idéals.

Remarque: si la raclette est interrompue par une pause, il est conseillé d'arrêter le four pour des raisons de consommation d'énergie et afin d'éviter que le fromage n'absorbe pas trop de chaleur. Si l'appareil n'est pas éteint, veiller à ce que le porte-fromage soit centré sous la résistance pour servir de réflecteur.

Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyer la plaque gril amovible (C) et le porte-fromage sous l'eau courante.

Après chaque raclette, laisser refroidir l'appareil complètement. Ne jamais tremper un élément de l'appareil dans l'eau ou dans le lave-vaisselle. Un nettoyage sous l'eau courante ou avec un chiffon humide est suffisant. Bien essuyer ensuite. Ne jamais utiliser de produits abrasifs. La plaque de fond du four à raclette peut être nettoyée avec un chiffon humide.

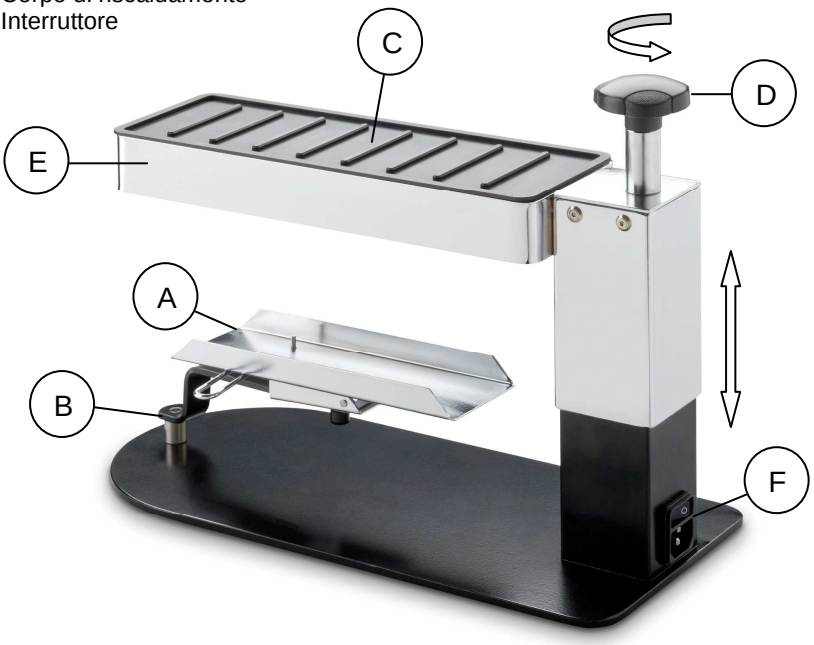
Istruzioni per l‘uso

Questo forno per raclette da tavola per un formaggio di forma quadrata è fatto per la preparazione di raclette tradizionale «à la raclée» e per cuocere alla piastra carne, pesce e verdure.

Le dimensioni massime del formaggio sono i seguenti: lunghezza = 20 cm, larghezza = 7 cm, altezza = 10 cm. Praticamente vanno bene tutti i formaggi quadrati disponibili in commercio (se necessario, si possono tagliare). Esiste anche una forma di formaggio quadrata fabbricata specialmente per questo forno per raclette.

Il forno per raclette viene fornito senza coltello per raclette.

(A) Porta formaggio inclinabile e girevole
(B) Braccio girevole
(C) Piastra grill amovibile con rivestimento antiaderente
(D) Manopola
(E) Corpo di riscaldamento
(F) Interruttore



Specifiche tecniche:

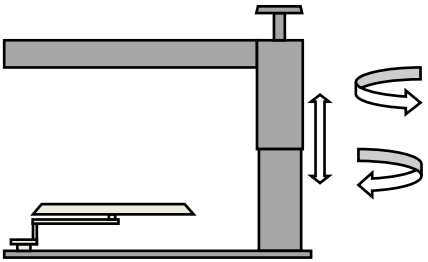
- Numero di articolo: 100.035
- Potenza: 450W
- Tensione: 230V (disponibile una versione a 115V)
- Produzione: da 2 a 3 minuti per raclette

Prescrizione di sicurezza

- Controllare la tensione di rete prima dell'accensione dell'apparecchio e assicurarsi che corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio stesso.
- Controllare il cavo di alimentazione prima dell'accensione. Non utilizzare mai un cavo difettoso.
- L'apparecchio deve essere manipolato esclusivamente da persone adulte e responsabili che ne conoscano perfettamente l'utilizzazione. Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e a distanza da qualsiasi altro oggetto.
- Rispettare una distanza minima di 30 cm tra l'apparecchio e una parete.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie calda.
- Non lasciare il forno collegato alla presa senza sorveglianza.
- Non spostare mai mentre è collegato alla presa o quando è ancora caldo.
- Non coprire mai l'apparecchio con materiali facilmente infiammabili.
- **LE SUPERFICI DEL FORNO DIVENTANO CALDE DURANTE L'UTILIZZAZIONE. NON TOCCARE MAI IL CORPO DI RISCALDAMENTO E LA PIASTRA. AFFERRARE IL PORTA FORMAGGIO PER LE MANIGLIE LATERALI.**
- Lasciare raffreddare l'apparecchio come minimo per 20 minuti dopo l'uso.
- Riporre l'apparecchio in un ambiente caldo e asciutto.

Collocazione del formaggio sul suo supporto

Verificare innanzitutto che la distanza tra il corpo di riscaldamento (E) e il porta formaggio (A) sia sufficientemente grande per fare passare il formaggio sotto il corpo di riscaldamento. Se necessario, regolare la distanza con l'aiuto della manopola (D). Ruotarla in senso antiorario per aumentare la distanza o viceversa.



Ruotare la manopola in senso antiorario per fare sollevare il corpo di riscaldamento.

Ruotare la manopola in senso orario per fare abbassare il corpo di riscaldamento.

- Ruotare il braccio con il porta formaggio.
- Posare il formaggio sul suo supporto, inserendolo sui due spuntoni.

- Assicurarsi che il fondo del formaggio sia sufficientemente piatto. Se il fondo del formaggio è leggermente arrotondato, tagliare una parte in modo che il formaggio si appoggi correttamente.
- Portare il formaggio sotto la resistenza. Regolare la distanza tra il formaggio e il corpo di riscaldamento. Una distanza di 1-2 cm è ottimale. Nota: un formaggio per raclette al latte crudo deve essere fuso dolcemente. In questo caso, è raccomandabile una distanza maggiore tra il formaggio e il corpo di riscaldamento.

Avvio dell'apparecchio e preparazione della raclette

- Connettere il cavo di alimentazione alla presa dell'apparecchio (F) e inserire la spina nella presa di rete. Accendere l'apparecchio per mezzo dell'interruttore. Alla prima utilizzazione dell'apparecchio, è possibile che la resistenza sviluppi un po' di fumo per circa 30 secondi. Ciò è normale, e non rappresenta alcun pericolo.
- Dal momento in cui la superficie del formaggio è fusa (o grigliata), afferrare il porta-formaggio per la maniglia laterale e ribaltarlo. Raschiare il formaggio fuso per mezzo di un coltello per raclette TTM con il suo lato liscio.
- Dopo 4 o 5 raclettes, tagliare le croste residue del formaggio con il lato seghettato del coltello per raclette TTM e servirle con la raclette. Queste croste vengono dette «religiose», perché sono divinamente buone.
- La raclette deve assolutamente essere mangiata calda. È usanza che la persona servita assapori la raclette immediatamente, senza aspettare che gli altri commensali vengano serviti. La raclette tradizionale viene servita con patate in camicia, cetriolini o altre verdure sottaceto. Come accompagnamento, saranno ideali un vino bianco secco o del tè.

Nota: se la raclette viene interrotta da una pausa, si consiglia di spegnere il forno per ragioni di risparmio energetico e per evitare che il formaggio assorba troppo calore. L'apparecchio non è spento, assicurarsi che il porta-formaggio sia centrato sotto la resistenza per fungere da riflettore.

Pulitura

Dopo la prima utilizzazione, pulire la piastra grill amovibile e il porta formaggio sotto acqua corrente.

Dopo ogni raclette, lasciare raffreddare l'apparecchio completamente. Non immergere mai un elemento dell'apparecchio nell'acqua e non metterlo in lavastoviglie. È sufficiente un passaggio sotto acqua corrente o con un panno umido. Successivamente, asciugare bene. Non utilizzare mai prodotti abrasivi. La piastra di fondo del forno per raclette può essere pulita con un panno umido.

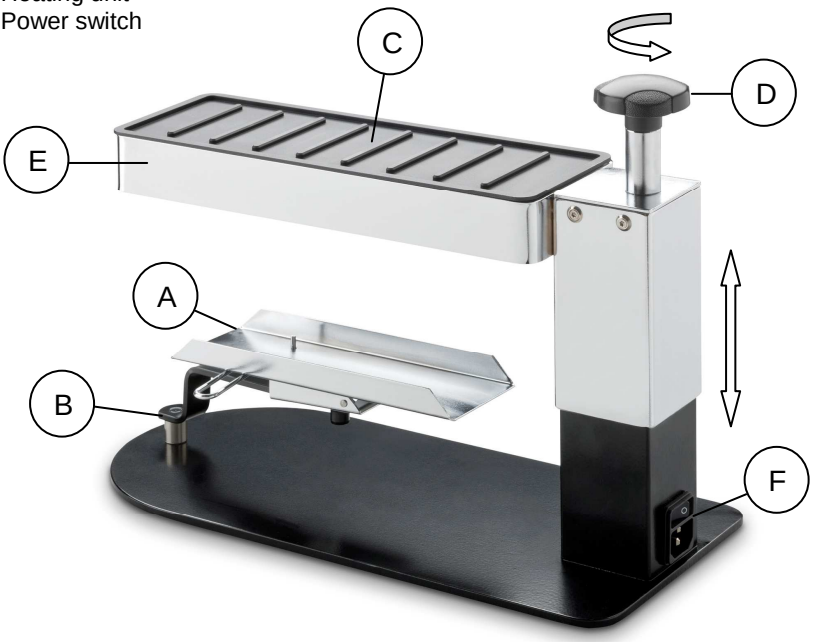
User instructions

This table raclette oven for a square cheese is designated for the preparation of a traditional raclette by ″melting and scraping″, as well as for grilling meat, fish and vegetables.

The maximum dimensions of the cheese are: length = 20 cm, width = 7 cm, height = 10 cm. Practically all square cheeses sold in stores are suitable (cut them, if necessary). A square block of cheese specially made for this raclette oven is also available.

The raclette oven is delivered without a raclette knife.

(A) Tiltable and pivotable cheese holder
(B) Pivotable arm
(C) Removable grill plate with non-sticking coating
(D) Height adjusting knob
(E) Heating unit
(F) Power switch



Technical specifications:

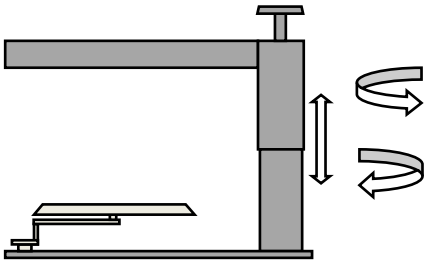
- Article number : 100.035
- Power: 450W
- Voltage: 230V (115V version available)
- Production: 2 to 3 minutes per raclette

Safety prescription

- Check the mains voltage rating before switching on the oven and make sure that the rating corresponds to that indicated on the oven's type label.
- Check the power cable before plugging it into the mains outlet. Never use a defective cable.
- The oven must only be handled by responsible adults perfectly aware of how to use it. Do not let children use the appliance.
- Place the oven on a flat, stable surface away from any other object.
- Leave a minimum distance of 30 cm between the oven and the wall.
- Do not place the oven on a hot surface.
- Do not leave the oven unattended connected to the mains outlet.
- Never move the oven while it is connected to the mains outlet or if still hot.
- Never cover the oven with easily flammable materials.
- **THE OVEN'S SURFACES BECOME HOT WHEN IN USE. NEVER TOUCH THE HEATING UNIT OR THE GRILL PLATE. GRASP THE CHEESE HOLDER BY THE SIDE HANDLES.**
- Let the oven cool off for at least 20 minutes after usage.
- Store the oven in a warm dry place.

Installing the cheese in its holder

First, make sure that the distance between the heating unit (E) and the cheese holder (A) is large enough to let the cheese pass under the heating unit. If necessary, adjust the distance with the knob (D). Turn it counterclockwise to increase the distance, or clockwise to decrease the distance.



Turn the control knob counterclockwise to raise the heating unit.

Turn the control knob clockwise to lower the heating unit.

- Pivot the arm with the cheese holder.
- Place the cheese on its holder by inserting it on the two picks.

- Make sure that the cheese block's bottom is sufficiently flat. If the cheese block's bottom is slightly rounded, cut off a piece of cheese so that the cheese rests flat.
- Move the cheese under the resistance. Adjust the distance between the cheese and the heating unit. An optimum distance is 1 to 2 cm. Note : a raclette cheese made from raw milk should melt slowly. For this, it is recommended to increase the distance between the cheese and the heating unit.

Starting the oven and preparing the raclette

- Connect the power cable to the oven's plug (F) and then to the main's outlet. Switch the oven on with the power switch. When the oven is used for the first time, the heating unit may release a little smoke for about 30 seconds. This is normal and not dangerous.
- When the cheese is melted (or grilled), grasp the cheese holder with the side handle and swing it. Scrape off the melted cheese with a TTM raclette knife with its smooth side.
- After 4 or 5 raclettes, cut off the cheese's remaining crusts with the TTM raclette knife's toothed side and serve them with the raclette. These crusts are called ″religious pieces″ because they are so divinely good.
- The raclette must be eaten warm. It is the custom that the served person immediately savours his/her raclette without waiting for the other guests to be served. The traditional raclette is served with unpeeled potatoes, pickles or other vinegar conserved vegetables. As an accompaniment, a dry white wine or tea will increase the pleasure.

Note: if the raclette is interrupted by a break, it is recommended to shut off the oven to not consume power and prevent the cheese from absorbing too much heat. If the oven is not switched off, make sure that the cheese holder is centred under the heating unit to act as a heat reflector.

Cleaning

Before using the oven for the first time, clean the removable grill plate (C) and the cheese holder under running water.

After each raclette party, let the oven cool off completely. Never soak an oven element in water or wash it in the dishwasher. It is sufficient to clean it under running water or with a damp cloth. Then wipe it off. Never use abrasive products. The raclette oven's bottom plate may be cleaned with a damp cloth.

Garantie

Auf diesem Racletteofen leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist das Gerät mit der datierten Kaufquittung an uns oder den Verkäufer zu senden.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour ce four à raclette. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de la quittance d'achat.

Garanzia

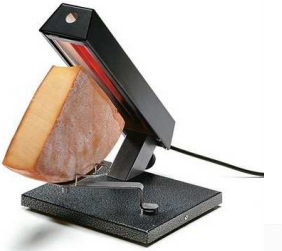
Accordiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita per questo fornello per raclette. Durante tutto il periodo della garanzia, rispondiamo di tutti i pezzi dell'apparecchio che potrebbero rivelarsi difettosi in seguito ad un difetto di fabbricazione o di materiale. Tuttavia, non rispondiamo di guasti causati da una cattiva manipolazione dell'apparecchio. Per tutte le riparazioni in garanzia, rispediteci l'apparecchio accompagnato della ricevuta d'acquisto.

Warranty

We provide a warranty of 24 months for this appliance. During this period, we are liable for all defects that can be attributed to construction and material defects but are not due to the fault of the claimant. For warranty work to be performed, please send the machine and the purchase receipt to us or to the vendor.

Notizen / notes

Raclette Swiss Made



TTM Traitements Thermiques SA, Ile Falcon, 3960 Sierre
Tél. +41 27 455 42 12, Fax +41 27 455 42 18, info@ttmsa.ch, www.ttmsa.ch